

BAVETTE CON PESTO DI OLIVE VERDI E CAPPERI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone		15 MINUTI		

INGREDIENTI:	
400 gr.	bavette
200 gr	Olive verdi snocciolate
1 manciata	capperi
½	Bicchiera di olio extravergine di oliva
1 ciuffo	Prezzemolo tritato
1/2	Limone
	Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Frullate nel mixer le olive, il prezzemolo, i capperi precedentemente lavati e strizzati. Metteteli in una terrina con l'olio e il succo di limone, mescolate con cura e aggiustate di sale e pepe.

Cuocete le bavette in abbondante acqua salata, scolate e condite con la salsa di olive e capperi.